







Speisekarte KW 04 23.01.2023 - 26.01.2023

	Montag	A/Z	Dienstag	A/Z	Mittwoch	A/Z	Donnerstag	A/Z
Menü 1	 Linsen BIO Spätzle Geflügelwürstchen	3/A/7/L A1/A7	 Geflügelfleischküchle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelbrei	A/A1/A7/J 4/7/G	 Truthahnroulade mit Rahmsauce Karotten Langkornreis	A/A1/A7/I 4/7/G	 Putenschnitzel Limonensauce Erbsen BIO Pasta	3/4/7/G/I A
	KH (g): 63	BE: 5,2	KH (g): 55	BE: 4,6	KH (g): 64	BE: 5,3	KH (g): 76	BE: 6,3
Menü 2	Pilzragout BIO Spätzle Salat mit Kräuterdressing	3/7/G/I A/A1/C 8a/G/I	Quinoa-Erbsen-Frikadelle braune Soße Kohlrabigemüse Kartoffelbrei	4/7/G	Vegetarische Klopse Sahnesoße Vollkorngemüserais	A/A1/A7/C/F/I 3/4/7/G/I A	Falafelbällchen Sahnesoße Erbsen Salzkartoffeln	A/A1/A7 3/4/7/G/I
	KH (g): 77	BE: 6,4	KH (g): 75	BE: 6,3	KH (g): 79	BE: 6,6	KH (g): 90	BE: 7,5
Dessert	Obst der Saison		Milchdessertspeise 1,5%	G	Obst der Saison		Tagesdessert	
	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0	KH (g):	BE: 0,0

A/Z= Allergene und Zusatzstoffe

3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 7 mit Farbstoff, 8a mit Süßungsmittel(n), A Gluten, A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Khorasan-Weizen (Kamut), A7 Weizenarten, C Eier, F Soja, G Milch/Lactose, H Schalenfrüchte, H1 Mandeln, H2 Haselnüsse, H3 Walnüsse, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L enthält Schwefeldioxid/Sulfite
(' = Allergene können in Spuren enthalten sein)



WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT